

LUPA

Paraje Altamira



LUPA Blanco del Santo 2023

Varietal: 100% Chardonnay

Origen: San Pablo, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Altitud: 1.230 metros sobre el nivel del mar.

Suelo: Franco arenoso de origen aluvial con abundante presencia de cantos rodados.

Viñedo: Parcela de espaldero de 25 años de antigüedad de Chardonnay

Producción: 7.000 kgs por hectárea. Cosecha manual en cajas de 15 kgs.

Fermentación: En tanque de acero inoxidable, prensado suave de racimos enteros, espontánea con levaduras indígenas. 5% de racimo entero durante la fermentación. 100% de fermentación maloláctica.

Crianza: 7 meses de crianza en barricas de roble francés de 225 litros de segundo y tercer uso.

Alcohol: 13,7%

Acidez total: 6,9 gr/lt

Azúcar Residual: 2,1 gr/lt

Ph: 3,30

Botellas producidas: 600